Pain d’épices à la châtaigne

pain gluten épices cake

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour 1 cake

- 100g farine de châtaigne
- 50g de farine de riz complet
- 40g de fécule de maïs
- 110g de poudre d’amande
- 200g de miel liquide de châtaigne de préférence non chaud
- 15 cl d’eau à température ambiante
- 1 c. à c. de bicarbonate alimentaire

- 2 c. à c. bombées d’épices à pain d’épices

1. Remplissez la cuve du Vitaliseur au tiers et faites la chauffer.
2. Pendant ce temps mélangez dans un bol les farines et fécules avec la poudre d’amande et le bicarbonate. Ajoutez les épices.
3. Dans un autre bol mélangez le miel et l’eau.
4. Versez le mélange sur les ingrédients secs et obtenez une préparation homogène et onctueuse que vous versez dans le moule préalablement huilé.
5. Faites cuire 1h sur le tamis du Vitaliseur puis attendez au moins 30 min avant de démouler.
6. Laissez-le sécher sur une grille une journée minimum.
7. Conseil et astuce : il est préférable de le préparer la veille afin qu’il se tienne bien au moment de couper les tranches et une fois le pain d’épices bien reposé.

C'est Jenny de la page Des Papilles qui Pétillent qui a découvert une délicieuse recette, fameuse et attendue : le pain d'épices sans gluten à la vapeur douce !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises